

No.55
2021
SUMMER

もっと知りたい、博愛記念病院のこと。

平成フォーラム

HAKUAI MEMORIAL HOSPITAL



● 食中毒予防3つの原則

● 当院スタッフの研究論文が

● 徳島医学会賞を受賞!

面会についてのご案内

現在、当院における**面会を禁止**しております。

(当院から来院をお願いする場合はこれに限りません)

当院にはご高齢の患者さんや様々な疾患による重症の患者さんが入院しており、免疫力の低い外来患者さんも多くいらっしゃいます。これらの患者さんを感染から守るため、感染対策を強化いたします。皆さまには、大変ご迷惑をお掛けいたしますが、ご理解・ご協力をお願い申し上げます。

オンライン面会のご案内

ご希望の方には引き続きオンライン面会をご利用いただけます。事前に簡単な手続きが必要です。詳細は当院ホームページをご確認ください。

敷地内にある以下の施設においても、同様の対応とさせていただきます

- ・平成アメニティ
- ・グループホーム勝占
- ・レジデント勝占
- ・ヴィラ勝占
- ・ケアハウスエルベ

外来診療について

発熱がある場合の外来診療を希望される方は、**まずはお電話にてお問合せください**。来院の際は、必ず正面玄関からお入りください。

- TEL : 088-669-2166
- 外来診療時間：月～土曜 9:00～17:00
- 休診日：日曜祝日

定期通院中で状態が安定されている方には、**電話診療**や**オンライン診療**も行っています。詳細は当院ホームページをご確認ください。

▼ Address

 博愛記念病院

〒770-8023 徳島県徳島市勝占町惣田 9
Tel.088-669-2166 Fax.088-669-3362

 平成アメニティ

〒770-8023 徳島県徳島市勝占町惣田 17-1
Tel.088-669-0151 Fax.088-669-0995

 レジデント勝占

〒770-8023 徳島県徳島市勝占町松成 50-1
Tel.088-669-5858 Fax.088-669-2236

 ヴィラ勝占

 グループホーム勝占

〒770-8023 徳島県徳島市勝占町松成 43-1
Tel.088-669-3610 Fax.088-669-2236

 ケアハウスエルベ

〒770-8023 徳島県徳島市勝占町松成 46
Tel.088-669-2228 Fax.088-669-2477

▼ Contact

お気軽に
お問い合わせください

 **088-669-2166**

博愛記念病院 代表

 088-669-3362

 info@hakuaihp.jp

▼ Web

博愛記念病院 ホームページ
平成医療福祉グループ ホームページ

www.hakuaihp.jp
www.hmw.gr.jp

博愛記念病院

検索



HAKUAI NEWS

おめでとう!



当院
スタッフの
研究論文



栄養科 管理栄養士 折野 亜衣

第46回 徳島医学会賞を受賞しました!

受賞論文

骨卒中みそ汁提供による25-OHビタミンD改善への取り組み

共同演者 阿部日登美 梅井康宏 高橋麻衣子
元木由美 高田信二郎 武久洋三

どんな論文が受賞したの?

ビタミンDの補充は骨粗しょう予防と転倒予防効果があると言われています。入院患者さんにビタミンD含有みそ汁(骨卒中みそ汁)を提供し、血清ビタミンD濃度と握力におよぼす効果を検討しました。その結果、血清ビタミンD濃度と握力が増加することが明らかになりました。

徳島医学会賞って何?

医学研究の発展と奨励を目的として、徳島医学会学術集会での応募演題の中から最も優れた研究に対して各集会ごとに大学関係者から1名、医師会関係者から1名に徳島医学会賞が贈られます。

受賞の感想は?

共同演者をはじめとする様々な方のご協力で、徳島医学会賞という素晴らしい賞をいただくことができました。大変光栄に思います。

ココがポイント!

博愛記念病院では、より良い医療・福祉を提供するため日々、各分野で研究や取り組みを行なっています!

家庭でできる 食中毒予防 3つの原則

特に気をつけたい夏場

食中毒の主な原因となる細菌は、気温や湿度が高くなる6月～8月にかけて増殖が活発となり、その細菌が食品に付着して体内に入ることにより食中毒が発生します。そのため、食中毒を予防するには、細菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」の3原則が大切になります。

食中毒菌を

1 つけない!

- 調理を始める前やトイレ後などは手を洗いましょう。
- 生肉や魚を調理した後の調理器具は使用のたびに洗浄し、他の食材に菌を付けないようにしましょう。
- 食品保管の際は、密閉容器に入れたりラップをかけて細菌の付着を防ぎましょう。



2 増やさない!

- 調理後や購入した食品は、すぐに冷蔵庫等で保存しましょう。
- 冷蔵庫内でも細菌はゆっくりと増加するため、早めに食べることが重要です。



3 やっつける!

ほとんどの細菌は熱に弱く、加熱によって死滅するため(中心温度75度以上1分以上の加熱が目安)、調理器具も使用後は洗剤で洗浄し、熱湯をかけることにより殺菌しましょう。



調理後はすぐに食べましょう!

新型コロナウイルス感染症の拡大を受け、テイクアウト(持ち帰り)やデリバリー(出前)サービスを利用する方も増えています。調理してから食べるまでの時間がかかるほど食中毒のリスクが上がるため、常温放置せず、すぐに食べる・時間がかりそうな場合は冷蔵庫保管し、温めてから食べる等の対応が必要です。食中毒を予防し、2021年の夏を元気に乗り越えましょう!

